

Menü „Nördlich“

Leicht gedämpfter Färöer Lachs
Gurke | Mandel | Kokos

Gebratene Nordseemeeräsche
Endiviensalat | grüner Holunder | Speck

Roh marinierte Schottische Jakobsmuschel & krosser Schweinebauch
Süß – saurem Kürbis | Muschelsud

Brust von der Étouffée Taube
Zuckermais | Paprika | Vogelmiere

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys
Früchtebrot

Steinpilze aus dem Burgwald
Moosbeeren | Cru Virunga Schokolade | Pistazie

Menüpreis 5 Gänge 88 € (ohne Käse)

Menüpreis 6 Gänge 102 €

Getränkebegleitung
in 5 Gängen je 0,1l 59 €
in 6 Gängen je 0,1l 66 €

Menü „Urtypisch“

Crépinette von der Wachtel
Steinpilze | Mangold | schwarzer Holunder

Ahrenhorster Zander
Kohlrabi | Radischen | Kressecreme

Medaillon vom Battenberger Hirschrücken
Rote Beete | Sauerrahm

Pochierte Birne & Mohnküchlein
Gestockter Schmand | Sauerrahmeis | Sabayone

Menüpreis 78 €

Menü „Natürlich“

Marinierte bunte Beeten
Haselnuss Gremolata | Ziegenschmand | Wildkräuter

Bouillon von Steinpilzen
junge Artischocken | Erbsen | Ricotta Ravioli

Mild geräucherter Spitzpaprika
Maisschaum | Blattspinat

Sorbetvariation | Frischkäse Sabayone | marinierte Spätsommerbeeren

Menüpreis 78 €

zu unserem Menü „Natürlich“ empfehlen wir:

Roter Tiefsee Carabinero 24 €
Tranche vom nordhessischen Rinderentrecôte 24 €